

Land Leben

Grenzerfahrung mit Forelle und Schokolade

Landbeiz Seit 18 Jahren verwöhnt Christine Weck ihre Gäste biologisch im Restaurant «Neumühle» am kleinen Dreiländereck Baselland–Jura–Frankreich.

Robert Bösiger

Zugegeben. Um zur «Moulin-Neuf» – zum Restaurant «Neumühle» – zu gelangen, braucht es schon etwas Geduld und Zeit. Und etwas Zeit ist es, was man sinnvollerweise mitbringen sollte, um hier, am westlichsten Punkt des Kantons Baselland, einzukehren. So viel sei verraten: Bereuen werden Sie es ebenso wenig wie wir.

Schon die Anfahrt ist ein kleines Abenteuer. Denn wer von Laufen herkommend im solothurnischen Kleinlützel Richtung Westen fährt, der befährt die sogenannte «Internationale». Diese Strasse im idyllischen, aber ziemlich gottverlassenen Täli zwischen Kleinlützel und dem französisch-jurassischen Lucelle wechselt auf dieser rund 15 Kilometer langen Strecke ganze vier Mal die Nationalität.

Das Schild, das den Weg weist zur ehemaligen Berner Exklave Roggenburg, die heute zum Baselbiet gehört, lassen wir vorüberziehen. Nur wenig später erreichen wir ein Strassenkreuz. Wir haben unser Ziel erreicht.

Neubeginn zur Lebensmitte

Umgeben von mächtigen Bäumen und unweit von drei Weihern liegt die «Moulin-Neuf». Die historischen Gebäude liegen gerade noch knapp auf dem Gebiet der jurassischen Gemeinde Pleigne. Die Gemeinde war früher französisch und kam erst 1815 dank Entscheid des Wiener Kongresses an den Kanton Bern; seit 1. Januar 1979 ist sie Teil des jungen Kantons Jura.

Bei unserer Ankunft besteigen ein paar Motorradfahrer ihre Ma-



Sie ist keine ausgebildete Köchin, aber um ihren Ideen gerecht zu werden, kocht Christine Weck im Moulin-Neuf selber. Fotos: Pino Covino

schinen und brausen davon. Im Gartenrestaurant werden wir von einem Huhn und dem Krähen eines Güggels begrüsst. Die im Torbogen eingravierte Jahreszahl 1690 lässt erahnen, dass die ehemalige Säge- und Getreidemühle an dieser strategisch

idealen Grenz- und Durchgangslage so vieles gesehen und erlebt haben muss.

Schon vor Jahrhunderten sei man hier abgestiegen, seien Ross und Reiter verköstigt worden, berichtet uns die Gastgeberin Christine Weck. 1969 wurde die

Anlage zunächst von der Christoph-Merian-Stiftung erworben und zu einem Landgasthof umgebaut. Nach einer wechselvollen Geschichte erfolgte 2003 ein erneuter Handwechsel: Die Heilpädagogin und Sprecherzieherin Christine Weck (68), die bis damals zusammen mit Christiane Moreno in Basel die «Wortwerkstatt» betrieben hatte, im kulturellen Bereich tätig war und unter anderem mit dem Baselder Kultur-Förderpreis ausgezeichnet wurde, übernahm diese Liegenschaft, «um noch einmal etwas ganz Neues zu wagen».

Natürlich in Bioqualität

Seither ist Weck hier zu Hause, lebt von und vor allem für ihre «Neumühle». Dass sie viel Herzblut in die Mühle steckt, sieht und spürt man auf Schritt und Tritt. Und man schmeckt es auch auf dem Teller. Von Beginn an habe sie immer biologisch gekocht, sagt Christine Weck und erklärt: «Wir leben hier inmitten der Natur. Deshalb möchte ich auch natürlich arbeiten.»

Weil es nicht immer einfach gewesen sei, Köche zu finden, die ihre Ideen und Vorstellungen mittragen, stehe sie nun seit vergangenem Jahr selber in der Küche. Den Beruf hat sie nie erlernt. So habe es sich anfänglich angefühlt «wie ein Sprung vom Zehnmeterbrett», sagt sie augenzwinkernd.

Mittags stehen einfachere Gerichte auf der Karte. Zum Beispiel Hackbraten, Fleischvögel oder Lammhaxen. Abends setzt sie auf mehrgängige Menüs mit fantasievollen Vorspeisen.

Ihren Kochstil bezeichnet die Gastgeberin als kreativ und fan-

tasievoll. Immer wieder sieht man sie die Küche verlassen und im Kräutergarten hinter dem Bettenrakt die passenden Kräuter und Blüten pflücken. Wir werden mit einer gebratenen Bio-Forelle (Fr. 34.-) überrascht, die mit zartbitterer Schokolade überzogen und wunderschön mit Borretschblüten, Dill und Fenchelkraut verziert ist. Dazu werden uns Bohnen und Kartoffeln aus dem eigenen Garten gereicht. Es schmeckt uns ausgezeichnet, doch wird uns bewusst, dass wir endlich einmal lernen sollten, Fisch richtig zu essen. Das Huhn von vorhin stolziert wieder vorbei und blickt kritisch.

Es seien oft Radfahrer, die hier an der «Juraroute 7» vorbeikämen, sagt Christine Weck. Und Durchreisende per Auto. Oftmals bleiben sie auch und übernachten in einem der zehn Zimmer.

Die «Neumühle» ist alles in allem eine «Einfrau-Show»: Christine Weck ist zuständig für die Hotellerie, die Küche und den Service. Und selbstverständlich benötigt auch das Administrative seine Zeit. Wie also bewältigt sie alles? Beim Hotel, sagt sie, habe sie Hilfe von einer Frau, und wenn es zuweilen grössere Gesellschaften gebe, könne sie auch auf Unterstützung zählen. Und für sie ganz wichtig: «Von November bis Ende Februar machen wir Betriebsferien.»

Hotel-Restaurant Neumühle – Moulin-Neuf, Ederswilerstrasse 1, Roggenburg, Tel: 032 431 13 59; E-Mail: info@neumuehle.ch Täglich geöffnet ab 9 Uhr; Dienstag und Mittwoch Ruhetag. www.neumuehle.ch

Rezept

Gebratene Forelle mit Schokoladen-Überzug

Zutaten (pro Person):

- 1 frische Bio-Forelle
- Bratöl
- ein wenig Butter
- Salz
- Zitrone
- «Zartbitter»-Schokolade 100 Prozent Kakao
- Mandelscheiben, geröstet
- Blumen und Kräuter zum Dekorieren (Bowwretsch, Dill, Fenchelkraut)

Zubereitung:

Die Forelle innen und aussen salzen und Zitronenschnitze in den Bauch legen. Öl in der Bratpfanne heiss werden lassen. Die Forelle in der Bratpfanne beidseitig anbraten und nochmals beidseitig bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten braten. Vor dem Servieren Butter in die Pfanne geben und ziehen lassen. Auf heissen Tellern anrichten und Schoggiflocken und Mandeln auf die heisse Forelle streuen. Deko nach Lust und Laune, Zitronenschnitze nicht vergessen. Dazu passen Bohnen und Kartoffeln.



Land erleben

Mit dem Velo das Baselbiet entdecken

Sind Sie ein Genussvelofahrer oder eine Genussvelofahrerin? Dann hat Baselland Tourismus zwei besondere Leckerbissen für Sie: die ausgeschilderten Themenrouten 111 und 112. Erstere, die Chirsi-Route, führt von Liestal nach Laufen und richtet sich an sportlich orientierte Geniesser, die gern mal vom Sattel steigen, um regionale Spezialitäten entlang der Strassen zu probieren.

Die Belchen-Panorama-Route 112 von Olten nach Liestal ist gespickt mit vielen Aufstiegen durch den Baselbieter Ketten- und Tafeljura. Ungeahnte Aussichten auf die reiche Kulturlandschaft entschädigen für jede vergossene Schweissperle.

Für Ambitionierte – La Grande Boucle de Baselland. Die Rundroute lässt kaum einen Hügel aus. Die 125 Kilometer mit Start und Ziel in Liestal weisen 3400 Höhenmeter auf und ist Sportskanonen vorbehalten. 14 Sättel und Pässe sind zu bewältigen; der höchste ist der Chilchzimmersattel mit 460 Höhenmetern. Im Baselland kommen alle auf ihre Kosten. Es gibt rasante Trails für Profis, Pumptracks für die Kids und attraktive Touren für Mountainbikerinnen und -biker aller Niveaus.

Dieser Beitrag wird präsentiert von www.baselldand-tourismus.ch

Mehr Informationen unter: www.bikebaselland.ch



Im Baselbiet kann man als Velofahrer Grossartiges erleben. Foto: PD

Unser Verein

Das Märchenland beginnt im Laufental

Als tauchte man ein in eine andere Welt. Eine märchenhafte. Im Tal sucht sich der Ibach seinen Weg durch die grüne Karstlandschaft. Knorrige Bäume erheben sich an den Hängen, überwachsen von Moosen und Flechten. Hier kennt er sich aus. Vor sieben Jahren gründete Rolf Zimmerli den Verein Karstlehrpfad Kaltbrunnental-Brislachallmet. Rund zehn Kilometer zwischen Grelingen und Zwingen. Zur Seite stand ihm der Höhlenforscher Werner Janz. Der Verein mit seinen 50 Mitgliedern unterhält die Wege, Brücken und die von ihnen erstellten 14 Schautafeln. «Unsere Arbeit dreht sich um Forschung und die Erhaltung der Natur», sagt Zimmerli.

Karst ist eine Welt um und in Kalkgestein. Deshalb kann Forschung dort auch so reizvoll sein. «Unterirdisch findet man eine ganz andere Welt vor», erzählt Präsident Zimmerli, «bestimmt gibt es in der Gegend Höhleneingänge, die man noch nicht kennt.» In den Höhlen leben durchsichtige Tiere. Die konstante Dunkelheit führt zur Farblosigkeit. Insekten, Fische, vor allem Schnecken. Immer wieder könne man auf Tiere stossen, die dem Menschen noch nicht bekannt seien. Vor allem in ge-



Rolf Zimmerli will das Kaltbrunnental mithilfe seines Vereins besser bewerben.

schlossenen Höhlen. Was es nur spärlich gebe, seien Bakterien, die Schadstoffe abbauen könnten. Schadstoffe hingegen gebe es zur Genüge.

Zimmerli achtet auf die Wasserqualität des Ibachs und auf die Qualität jenes Wassers, das aus den Höhlen kommt. Dieses Jahr sei kein Wasser aus den Höhlen geflossen. Und das aus dem Ibach sei nicht von gewünschter Qualität gewesen. «Ich hatte eine Flasche mit Wasser aus dem Ibach zu Hause», sagt Zimmerli, «als ich sie nach zwei Tagen öffnete, stank es grauhaft.» Er ist

überzeugt, ungewünschte Stoffe aus der Landwirtschaft seien die Auslöser.

Rolf Zimmerli ist Raumplaner und Lehrer. Da überrascht es wenig, dass es ihm am Herzen liegt, die Geheimnisse des Kaltbrunnentals zu vermitteln. Zehn Mitglieder des Vereins sind ausgebildet, Führungen zu leiten. Geschichten können gehört werden, die sich um die Doppeldoline im Schäll drehen, um die längste Baselbieter Höhle, das Bättlerloch, oder die Höhlenforschung. In die Höhlen hinein geht es mit den Leuten vom Karstlehrpfad Kalt-

brunnental-Brislachallmet aber nicht. Wer hinein will, muss sich an die Basler Sektion der Schweizerischen Gesellschaft für Höhlenforschung wenden.

«Baselland ist nicht nur das Ergolzthal»

«Wir sind touristisch ausgerichtet», sagt Rolf Zimmerli. Promotion Laufental sowie die Swisslos-Fonds von Baselland und Solothurn helfen mit, das «Produkt» anzuschleichen. Als «Aussenposten» sei das Kaltbrunnental noch etwas zu wenig beworben worden. «Ich denke, mit Michael Kumli, dem neuen Geschäftsführer von Baselland Tourismus, weht jetzt ein frischer Wind», so Zimmerli, «Baselland ist nicht nur das Ergolzthal.»

Dieses einmalige Bijou, das einst durch Leitungen der IWB die Basler Wasserversorgung sicherte, gilt es zu pflegen. Deshalb führt der Verein am 19. September eine Waldputzete durch. Dem Kaltbrunnental mit seinem Grelinger Wappenfelsen aus dem Ersten Weltkrieg soll das Märchenhafte nicht verloren gehen.

Daniel Aenishänslin

www.karstlehrpfad.ch
www.rockvalley.ch